VILLA ANTINORI

da Bindella

VELOCI, SEMPLICI E GUSTOSI

Focacce

Prosciutto Cotto 14
Focaccia mit Hinterschinken und Frischkäse
Focaccia bread with ham and cream cheese

Pomodoro & Bufala [V] 14
Focaccia mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
Focaccia bread with tomatoes, buffalo mozzarella and basil

Salame 14
Focaccia mit Salami und Trüffelfrischkäse
Focaccia bread with salami and truffle cream cheese

Parma 14
Focaccia mit Parmaschinken, Parmesan und Frischkäse
Focaccia bread with parma ham, parmesan and cream cheese

Toast con prosciutto e formaggio 9
Schinken-Käse-Toast
Toasted ham and cheese sandwich

Insalate, Antipasti & Zuppa

Pappa al Pomodoro [V+] 12
Tomatensuppe mit Brot und Basilikum
Tomato soup with bread and basil

Tagliere Parma 26
Parmaschinken, Salami, Parmesan, Asiago, Focaccia
Parma ham, salami, parmesan, asiago cheese, focaccia bread

Insalata di rucola con scaglie di Parmigiano [V] 14
Rucolasalat mit frischen Parmesan-Splitter
Rocket salad with parmesan shavings

Mozzarella di bufala con pomodori e basilico [V] 17 / 22
Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
Plum tomatoes with buffalo mozzarella and basil

Panzanella [V] 13
Toskanischer Brotsalat
Tuscan bread salad

Bruschette al pomodoro [V+] 12
Drei Bruschette mit Tomaten und Basilikum
Three bruschette with tomatoes and basil

VINI AL BICCHIERE – 10 cl

Franciacorta

Blanc de blancs– Marchese Antinori Franciacorta docg 14
Chardonnay, Pinot bianco

Bianco

Villa Antinori bianco 2023 Toscana igt 7.5
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Rosato

Scalabrone 2023 Bolgheri rosato doc 8.5
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Rosso

Villa Antinori rosso 2021/22 Toscana igt 9
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

TENUTE MARCHESI ANTINORI

Franciacorta – 10 cl / 75 cl

Blanc de Blancs – Marchese Antinori – Franciacorta docg *14 /89*
Chardonnay, Pinot bianco

Franciacorta Rosé – Marchese Antinori – docg *14.5 / 90*
Pinot nero

Vini bianchi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori bianco 2023– Toscana igt *7.5 / 49*
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Villa Antinori Pinot bianco 2023 – Toscana igt *8.5 / 56*
Pinot bianco

Vermentino 2023 – Bolgheri doc *9 / 59*
Vermentino

Vino rosato – 10 cl / 75 cl

Scalabrone 2023 – Bolgheri rosato doc *8.5 / 56*
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori rosso 2021/22 – Toscana igt *9 / 58*
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Villa Antinori 2021 – Chianti Classico Riserva, docg *9.5 / 62*
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori 2021 – Tenuta Tignanello *13.5 / 89*
Chianti Classico Riserva, docg
Sangiovese

Tignanello 2020/21 – Toscana igt *31 / 198*
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

TENUTA VALLOCAIA

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Vino Nobile di Montepulciano 2020 – docg *9.5 / 62*
Sangiovese, Colorino, Canaiolo nero, Mammolo

MENU

Pasta

Tagliatelle al tartufo [V] *36*
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel
Tagliatelle with black truffle

Penne all'arrabbiata [V] *23*
Penne mit Tomatensauce und Peperoncini
Penne with tomato sauce and peperoncini

Spaghettini all'aglio, olio e peperoncino [V+] *23*
Spaghettini mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghettini with garlic, olive oil and peperoncini

Cappellacci di ricotta [V] *29*
Hausgemachte Cappellacci, gefüllt mit Ricotta und Majoran
Home-made cappellacci filled with ricotta cheese and marjoram

Secondi

Pollo alla Cacciatora 33
Pouletschenkel (ohne Knochen) mit Waldpilzen, Tomaten, Tagliatelle und Kräuter
Chicken thighs (without bone) with mushrooms, tomatoes, tagliatelle and herbs

Risotto al limone con gamberoni 42
Zitronenrisotto mit Riesencrevetten
Lemon risotto with king prawns

Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala [V] *28*
Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella und Basilikum
Tomato risotto with buffalo mozzarella and basil

Parmigiana [V+] *28*
Gebratene Aubergine mit Tomatensauce
Fried eggplant with tomato sauce

Tagliata di manzo grigliata con rucola e patate 49
Gegrilltes, geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln
Grilled sirloin steak with rocket, parmesan and potatoes

Dolci

Tiramisù [V] *12*
Mascarponecrème, Löffelbiskuit, Kaffee
Mascarpone cream, biscuit, coffee

Panna Cotta 9
Panna Cotta mit Himbeersauce
Panna cotta with raspberry sauce

Torta della nonna [V] *8*
Toskanische Mürbeteigtorte mit Zitronen-Vanillecrème, Mandeln und Pinienkerne
Tuscan lemon-vanilla cream tart with almonds and pine nuts

BIBITE

Aperitivi	**Vol %**	**cl**	**CHF**
Campari	23°	4	9
Vermouth bianco	15°	4	9
Vermouth rosso	15°	4	9
Amaro Nonino	35°	4	9
Cortesino Ginger Rosso		20	6
Cynar	16°	4	7.5

Spumante	**cl**	**CHF**
Valdobbiadene Prosecco superiore docg	10	11
Spumante extra dry – Metodo Charmat	75	69
Col de'Salici – Veneto, Italy		

Cocktails	**CHF**
Rosmarino Spritz Prosecco, Rosmarinsirup, Soda *Prosecco, rosemary syrup, soda*	14
Campari Milano Prosecco, Cranberrysaft, Campari, Minze *Prosecco, cranberry juice, campari, mint*	14
Negroni Campari, Vermouth rosso, Gin *Campari, Vermouth rosso, Gin*	16
Milano Torino Campari, Vermouth rosso *Campari, Vermouth rosso*	14
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda *Prosecco, Aperol, soda*	14

Birre	**cl**	**CHF**
Spina / Fass/ Draft		
Birra Moretti	30	6
	50	8.5
Chopfab Amber	30	6
	50	8.5
Panaché	30	6
Shandy	50	8.5
Bottiglia / Flasche/ Bottle		
Erdinger Weissbier *Wheat beer*	50	9
Birra Moretti Zero (alkoholfrei) *Non-alcoholic beer*	33	7

Bibite fredde	**cl**	**CHF**
San Pellegrino / Acqua Panna	25	4.5
	50	6.5
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33	6
Rivella rot, Rivella blau	33	6
Apfelschorle	33	6
Cortese Lemon	20	5
Cortese Tonic	20	5
Cortese Ginger Ale / Beer	20	5
Cortese Chinotto	27	6
Cortese Gazzosa	27	6
Ice Tea Lemon / Peach	35	6

Succhi	**cl**	**CHF**
Frischer Orangensaft *Fresh orange juice*	20	7
Tomatensaft *Tomato juice*	20	5

Gin	**Vol %**	**cl**	**CHF**
Tanqueray	43.1°	4	12
Hendrick's	41.4°	4	14
Turicum	41.7°	4	16
Sabatini Gin	41.3°	4	18

Vodka	**Vol %**	**cl**	**CHF**
Ketel One	40°	4	12
Belvedere	40°	4	16
Turicum Vodka	40°	4	18

Whisky	**Vol %**	**cl**	**CHF**
Blended			
Johnnie Walker – Red Label	40°	4	12
Johnnie Walker – Black Label	40°	4	16
Chivas Regal	40°	4	14
Single Malt			
The Glenlivet – Founders Reserve	40°	4	16
The Glenlivet – 18 years	43°	4	20
Bourbon			
Bulleit Bourbon	45°	4	14
Jack Daniel's – Gentleman Jack	40°	4	18

Rum			
Pampero Blanco	37.5°	4	12
Havana Club Añejo Especial	40°	4	14
Havana Club 7 Años	40°	4	16

Tequila			
Espolon Blanco	40°	4	12
Espolon Reposado	40°	4	14

Zusatz / additional	
Soda	3
Softgetränk / soft drink	4

Grappe	**Vol %**	**cl**	**CHF**
Grappa di Barolo Bussia V+	45°	2	10
Grappa Tignanello	42°	2	11

Liquori	**Vol %**	**cl**	**CHF**
Limoncello	28°	4	9
Amaretto	28°	4	9
Sambuca	38°	4	9

Tè – Sirocco	**CHF**
English Breakfast	6
Earl Grey	6
Green	6
Jasmine	6
Moroccan Mint	6
Verbena	6
Red Berry Fruit	6
Ginger Lemon	6

Caffè	**CHF**
Caffè, Espresso, Ristretto	5
Espresso Doppio	6.5
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6.5
Corretto Grappa	9

V+ = vegetarisch /vegetarian